



Déjeuner - Semaine du 10-02-2025 au 14-02-2025

Goûter 100%



Lun.

- Salade de pommes*^{1 8 9 10 11 12}
- Rôti de porc au curry^{1 8 9 10 11 12} (*Raviolis aux légumes*)^{1 6 7 9 11}
- Haricots verts à l'échalote^{1 7 8 9 10 11}
- Comté AOP⁷
- Poire

Pain et chocolat^{1 7 8}
Purée de pommes-poires en coupelle

Mar.

- Velouté de carottes à la crème^{1 2 3 4 6 8 9 10 14}
- Cari d'oeufs^{1 3 8 9 10 11 12}
- Blé au beurre^{1 7}
- Meule du Besac AOP⁷
- Clémentines

Chocolune au Lait^{1 5 6 7 8 11}
Jus de pommes

Mer.

- Carottes râpées au citron^{1 8 9 10 11 12}
- Escalope de dinde aux champignons^{1 7 8 9 10 11}
- Epinards au beurre^{1 7 8 9 10 11}
- Emmental⁷
- Tarte bourdaloue^{1 3 6 7 8}

Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11}
Lait⁷

Jeu.

- Assiette d'hiver*^{1 8 9 10 11 12}
- Roastbeef^{1 8 9 10 11}
- Lentilles^{1 8 9 10 11}
- Brie AOP⁷
- Orange

Cake aux pépites de chocolat^{1 3 7}
Purée pommes bananes

Ven.

- Velouté de légumes et tomates^{7 9}
- Filet de colin au four^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}
- Riz au beurre⁷
- Yaourt brassé à la poire⁷
- Pomme

Pain et confiture de figue¹
Lait⁷

Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais

Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve

Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)

Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés

Cuisiné sur place à base de produits déshydratés

Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5ème

Terroirs Hauts-de-France Fermier

Label Rouge 100% végétarien

Pêche Française

Agriculture Biologique

* au moins 1 ingrédient Bio

aide UE à destination des écoles

Les déjeuners sont cuisinés sur place, avec des produits de proximité et de grande qualité, et servis en liaison chaude.

Le pain accompagnant les repas est BIO. Tous nos produits sont garantis sans OGM ni huile de palme.

Toutes les viandes proviennent d'animaux nés, élevés et abattus en France

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu.

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO), nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : Céréales contenant du gluten¹, Crustacés², Oeufs³, Poissons⁴, Arachides⁵, Soja⁶, Lait⁷, Fruits à coques⁸, Céleri⁹, Moutarde¹⁰, Graines de sésame¹¹, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l¹², Lupin¹³, Mollusques¹⁴